

реалізацію було недопущено 1,254161 т свинини, 0,52151 т яловичини, 0,71588 т баранини, 0,002 т м'яса інших тварин і 0,059 т м'яса птиці. Причинами вибракування продукції стали невідповідність вимогам нормативних документів за органолептичним, фізико-хімічним та іншими показниками. Особливу увагу ми звернули на значну кількість виявлення випадків інвазійних хвороб, а саме ехінококозу, фасціольозу, дикроцеліозу та кокцидіозу кролів.

Виходячи з результатів аналізу, ми дійшли висновку, що державні лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи агропродовольчих ринків Одеської області проводять плідну роботу щодо недопущення до реалізації недоброякісної м'ясної продукції. В той же час, виявлення значної кількості інвазійних хвороб, свідчить щодо недостатнього врахування виробниками м'яса, превентивного аспекту і важливості профілактичних заходів.

Список використаних джерел

1. Богатко Н. М., Букалова Н. В., Яценко І. В., Сердюков Я. К., Богатко А. Ф. Контроль безпечності мяса забійних тварин та птиці за їх фальсифікації при зберіганні та реалізації. *Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини*. 2016. В. 32. Ч. 2. С. 164-171.
2. Букалова Н. В., Приліпко Т. М., Якубаш Р. А. Аналіз патології продуктів забою тварин, виявленої за проведення ветеринарно-санітарної експертизи в умовах агропромислового ринку. *Збірник наукових праць Подільського державного аграрно-технічного університету*. 2016. В. 24. Ч. 1. С. 33-43
3. Євстаф'єва В. О., Мельничук В. В., Кручиненко О. В., Михайлютенко С. М., Корчан Л. М., Коваленко В. О. Моніторингові дослідження щодо якості та безпечності м'яса тварин на території Полтавської області. *Вісник Полтавської державної аграрної академії*. 2018. №3. 132-136.
4. Котелевич В. А. Ветеринарно-санітарна оцінка якості та безпеки харчових продуктів у Житомирському регіоні. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького*. 2017. Т. 19. № 78. С. 58-61

УДК 636. 5. 087

Казаков А. А., магистрант по спеціальності “Зоотехнія”

Научный руководитель – Капитонова Е. А., кандидат с.-х. н., доцент УО “Витебская ордена “Знак Почета” государственная академия ветеринарной медицины”, г. Витебск, Республика Беларусь

ОСОБЕННОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА ГРАНУЛ КОРМОВЫХ ПРОТЕИНОВЫХ “ПРОТЕФИД” КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ НЕГИДРОЛИЗИРОВАННЫХ

Агропромышленный комплекс Республики Беларусь является основным источником формирования продовольственных ресурсов страны, а также обеспечивает национальную продовольственную безопасность и определенные валютные поступления в экономику. Производство продукции птицеводства во многом определяет экономическое и финансовое состояние всего агропромышленного комплекса. В республике основную массу мясной продукции 42–44% получают от отрасли птицеводства. Республика Беларусь, являясь аграрной страной, неуклонно стремится снижать себестоимость производства

продукції птицеводства [1,2, 3,4, 5,6]. В зв'язі з цим вважаємо, що научна розробка являється актуальною і має практичну значимість.

Для отримання концентратів і ізолятів білка на базі "білого лепестка" традиційно використовують два підходи: извлечение білка в розствор з його послідовним осадженням і очисткою або извлечение з білого лепестка розстворимих компонентів в умовах, коли білок знаходиться в нерозстворимому стані. Другим підходом стосовно до виробництва концентратів, і найбільш широко для виробництва останнього використовують екстракцію водними розстворами етилового спирта, що призводить до денатурації і втраті розстворимості білка або екстракцію при значенні рН, що відповідає ізоелектричній точці соєвого білка.

Однак отримання висококонцентрованих білкових продуктів традиційними методами супроводжено з рядом труднощів як технологічного, так і економічного плану. До групи технологічних труднощів слід віднести помітне вплив гранулометрії вихідного сиров'язь на ефективність процесу, низьку ефективність екстракції, необхідність використання високих гідромодулів екстрагентів, що в свою чергу призводить до збільшенню витрат на очистні споруди і ускладненню технологічних ліній в цілому. Внаслідок використання хімічних агентів і органічних розстворителів в такого роду процесах к підприємствам пред'являються підвищені вимоги по забезпеченню рівня безпеки, також із-за економічних причин реалізація такого виробництва рентабельна лише в крупнотоннажних масштабах.

Предлагаемая технологія має цілий ряд переваг порівняно з традиційною. Стадійність запропонованої схеми може бути описана наступним чином. Шелушенні боби піддаються механічному пресуванню з отриманням частково обезжиреного соєвого шматочка і пресованого соєвого масла. Соєві шматочки, підвергнуті предоброботці термобаромеханічним методом з отриманням 3Д-гранул, далі екстрагуються водою з отриманням концентрату білка сої з вмістом сиров'язь протеїна як мінімум 65% (зазвичай 75-80%) і екстракта біологічно активних речовин. Останній потім упарюють під вакуумом до вмісту сухих речовин 35-40% і використовують в такому стані в наступному, або висушують до порошку.

При використанні в якості вихідного сиров'язь 3Д-гранул отриманий концентрат містить до 80% сиров'язь протеїна, при цьому втрати білка в екстракт становлять 6-9%, тобто більше 90% сиров'язь протеїна, що міститься в вихідному сиров'язь, залишається в концентраті. Крім того, за рахунок високої пористості гранул процес екстракції протікає в термін 20-30 хвилин порівняно з годинами і більше для традиційного білого лепестка. Враховуючи той факт, що екстракція проводиться із гранульованого сиров'язь, немає потреби використовувати для відділення проекстрагированих продуктів центрифугу – їх можна замінити більш дешевим пресовим обладнанням.

Таким чином, основними перевагами використання даного способу предоброботки є можливість використання як частково обезжиреного сиров'язь, отриманого пресовим методом без використання органічних розстворителів, так і традиційного обезжиреного продукту з отриманням високобілкових продуктів без використання хімічних агентів.

Список использованных источников

1. Гласкович, М.А. Использование натуральных биокорректоров для регулирования кишечного микробиоценоза цыплят-бройлеров: монография / М.А. Гласкович, Е.А. Капитонова. Горки: БГСХА, 2011. 256 с. : ил.
2. Медведский, В.А. Фермерское животноводство: учебное пособие / В.А. Медведский, Е.А. Капитонова. Витебск: ВГАВМ, 2012. 480 с. 12.
3. Медведский, В.А. Фермерское животноводство: практикум / В.А. Медведский, Е.А. Капитонова. Витебск: ВГАВМ, 2011. 200 с.
4. Основы зоотехнии: учебное пособие / В.И. Шляхтунов [и др.]; ред. : В.И. Шляхтунов, Л.М. Линник. Витебск: ВГАВМ, 2016. 276 с.
5. Оптимизация пищеварения и протеиновое питание сельскохозяйственной птицы. Ч. 1: учебное пособие для студентов вузов / Л.И. Подобед [и др.]; ред. Л.И. Подобед. СПб. : РАЙТ ПРИНТ ЮГ. 2017. 348 с.
6. Подобед, Л.И. Руководство по минеральному питанию сельскохозяйственной птицы / Л.И. Подобед, А.Н. Степаненко, Е.А. Капитонова. Одесса: Акватория, 2016. 360 с. : ил.

УДК: 636. 32/38. 082

Касейнова Г.Т., студентка 4 курса направления подготовки “Технология производства и переработки продукции животноводства”

Научный руководитель – Кулатаев Б.Т., кандидат с.-х. н., профессор
Казахский национальный аграрный университет, г. Алматы, Казахстан

ПРОДУКТИВНО-БИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ КАЗАХСКИХ КУРДЮЧНЫХ ГРУБОШЕРСТНЫХ ОВЕЦ

Актуальность. Курдючное овцеводство – является одним из ведущих отраслей современного отечественного животноводства, удельный вес которых в настоящее время составляет более 70% общего поголовья овец в Республике. Эти овцы отличаются исключительно высокой мясной продуктивностью – как бы самой природой созданы для обеспечения человечества продуктами первой необходимости.

Цель. На основе сравнительного изучения продуктивно-биологических особенностей, а также роста и развития местных казахских курдючных грубошерстных овец, разводимых в южной части предгорий Каратау Жамбылской области, выявить животных обладающих потенциальным ростом живой массы и разработка оптимальных способов отбора и подбора их в производственных условиях.

Методы исследования: Исследования проводились: рост и развитие по методике К.Я. Борисенко; индексы телосложения по методике А.М. Омбаева, М. Виноградовой (2004); выход мяса и убойные качества животных согласно методики ВИЖа (1956,1970); тонина волоса на аппарате ФОК 2-21-Б (Венгрия) путем 250 кратного увеличения; обработка цифровых материалов по методике Н.А. Плохинского (1980), Л.К. Меркурьевой

Результаты исследований. Получены следующие результаты, составляющие научную новизну. Высота холки местных баранчиков казахских курдючных грубошерстных овец 6,5 месячного возраста (I группа) от таких же